

Quesadilla de Frijoles Negros

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Queso Mozzarella, descremado parcialmente, rallado	2 lb	8 tza



Directions

1. Precaliente el horno a 400°F.
2. Ralle el queso y déjelo de un lado.
3. Escurra los frijoles.
4. Agregue la mitad de la salsa a la mitad de los frijoles en procesador de alimentos, y procese estos ingredientes hasta que la mezcla esté cremosa.
5. Agregue la mezcla anterior a los frijoles enteros en un tazón, mezcle bien, de tal manera que la mezcla se pueda esparcir y parezcan frijoles refritos.
6. Rocíe levemente ambos lados de cada tortilla con aceite vegetal. Coloque 6 tortillas en una bandeja para hornear.
7. Unte las tortillas con la mezcla de frijoles, y agregue 2 cucharadas de queso rallado. Doble cada una por la mitad, como una media luna, aplanándolas para luego colocarlas en las bandejas para hornear.
8. Cuando la bandeja esté llena, hornee por 15 minutos, o hasta que el queso se derrita, y las tortillas estén ligeramente tostadas.
9. Corte en triángulos y sirva con la salsa que guardó.

Notes

Notas:

Sugerencias para servir:

Estudiantes de Sligo Middle School probaron 9 nuevos platos de la Recetas del Programa "Un Reto para Niños Saludables", y la receta de las quesadillas de frijoles negros fue la preferida. Cada estudiante que no probó los otros platos probó las quesadillas. No sobró nada.

Comentarios:

Excelente receta - A los estudiantes de Westlake High School ¡les encantó, encantó, encantó!

- MK Auger 2011-11-12